

Слайсер Sirman GALILEO 350 AUTOMATICA

Основные характеристики

Тип управления	автоматический
Диаметр ножа	350 мм
Толщина нарезки	от 0 до 25 мм
Напряжение	220 В
Мощность	0.78 кВт
Материал корпуса	анодированный алюминий
Материал ножа	нержавеющая сталь
Ширина	816 мм
Глубина	732 мм
Высота	730 мм
Вес (без упаковки)	60 кг
Вес (с упаковкой)	76 кг
Страна-производитель	Италия

Описание

Слайсер [Sirman GALILEO 350 AUTOMATICA](#) предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий и других продуктов питания на ровные и равные ломтики на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена переключаемой электронной платой монофазной и герметичным двигателем передачи.

Особенности:

- 3 настройки скорости
- 3 настройки хода каретки
- Система расцепления каретки для ручной резки
- Установка нарезаемых кусочков с автоматической остановкой машины
- Подсчёт нарезанных кусочков
- Герметичная непроницаемость шкива
- Самосмазывающаяся втулка скольжения
- Демонтируемый кожух держателя рабочего стола
- Точило с нижним защитным кожухом
- Экстрактор лезвия
- Зубчатый ремень передачи двигателя
- Эргономичный кнопочный пульт
- Защитный кожух каретки из вулканизата
- Разделитель ломтика из нержавеющей стали с байонетным пазом
- Хромированный и шлифованный стержень
- Втулки скольжения из лакированного чугуна
- Все мелкие детали из нержавеющей стали
- Пластиковые кнопки IP 67
- Пластиковая рукоятка
- Ножки, покрытые алюминием

Дополнительные характеристики:

- Расстояние между лезвием и головкой: 70 мм
- Ход каретки: 365 мм
- Наклон ножа: 38°
- Размер лотка: 430x320 мм
- Габариты в упаковке: 780x840x750 мм